Die Welt der Frau


Beilage zum „Posener Tageblatt“


Nr. 5 | Posen, den 2. März | 1930

Roswitha von Gandersheim.

Von Dr. Franz Ertl.

Wo die Höhen des Harzes sich nach Nordwesten hin in welligen Linien langsam in das norddeutsche Flachland auflösen, liegt eingebettet in das Tal der Gande, einem Nebenflüßchen der hannoverschen Leine, zwischen Seesen und Kreiensen, die Kreisstadt Gandersheim, zum Lande Braunschweig gehörig, — seit alters berühmt durch das Kloster, das später zu einer fürstlichen Reichsabtei erhoben wurde. Ein Nonnenkloster der Benediktiner Observanz, gegründet 1852 von dem mächtigen Sachsenherzog Ludolph (einem Neffen Wittekinds) und seiner Gemahlin Ode, deren Tochter Hathemouth die erste Aebtissin des Klosters wurde. Auch später haben dann immer Frauen aus den großen niedersächsischen Fürstengeschlechtern den Krummstab in dieser Abtei regiert.

Für uns Heutige knüpft sich aber an das Kloster Gandersheim vornehmlich die Erinnerung an die Nonne **Roswitha**, die hier um die Mitte des 10. Jahrhunderts gelebt hat, die erste große Dichterin des deutschen Volkes. Man nimmt an, daß sie wahrscheinlich 930 geboren wurde, so daß wir dieses Jahr ihr 1000. Geburtsfest begehen können. Hier — vorgeschoben in die fast noch barbarische Landschaft, unweit des Blocksberges, wo noch immer, bis spät in das Mittelalter hinein, heidnische Germanenbräuche gepflogen wurden — ist von den Benediktinern eine Burg der Kultur gebaut worden, von der aus mit der christlichen Lehre sanftere Sitte unter die halbheidnischen Sachsen kam. Die ganze frühmittelalterliche Geschichte des deutschen Volkes knüpft sich ja so oft an große kirchliche Stätten. Von Fuldas Gründung bis in die Erbauungszeit von Lehnen in der Mark Brandenburg — eine fortlaufende Kette klösterlicher Gründungen, die sich den „goldenen Eimer“ lebendiger Kultur zureichten und der Umwelt daraus mitteilten.

Da steht noch die alte Klosterkirche mit dem romantischen Bogenwerk, den breiteckigen Türmen und dem mächtigen Glockengestühl dazwischen. In diesem hellen, wuchtigen Kirchenschiff, das sonst gar keine Wölbung in der Decke aufweist, als nur nach der Apsis zu — hier möchte man sich die Persönlichkeit dieser kleinen Klosterschwester noch einmal vorstellen können, geborgen auf dieser Insel mittelalterlich-christlicher, noch lateinischer Kultur — sie, die selber in einem reizenden Verse die gar nicht so weit zurückliegende Zeit vor Augen bringt, wo die Schatten der uralten sächsischen Wälder noch bis dicht an die Tore ihres Klosters reichten:

Wie alte Leute sagen,
so die Wahrheit wissen,
war nah' beim Kloster ein Wald in jenen Tagen,
geborgen im Bergesschatten, gleich wie wir noch heute —
und war ein Hof gelegen dort im Wald.

Roswitha von Gandersheim lebte in einer Zeit erneuten kirchlichen Aufschwungs, der im Anschluß an die ottonische Wiedergeburt des Heiligen römischen Reiches seine Schatten, vor allem den mächtigen Schatten des Hl. Bernhard von Clairvaux bereits vorauswarf. Es war im ganzen gesehen eine lebensfrohe Zeit, wo selbst in den Klöstern die Komödien des Terenz eine bevorzugte Lektüre bildeten. Auch Roswitha las ihren Virgil wie den Terentius, und da wurde in ihrem frommen Herzen der Wunsch lebendig, wie sie selber schreibt: „... meinem kleinen Geiste folgend, die lobwürdige Keuschheit der christlichen Jungfrauen zu feiern, in der gleichen Form, worin die Schändlichkeiten zuchtloser Frauen gezeichnet waren“. Sie schrieb lateinisch gleichwie ihr Vorbild und Gegenpart Terenz, ein elegantes, kraftvolles Latein, mit zahlreichen klassischen Anklängen an die Distichen des Virgil.

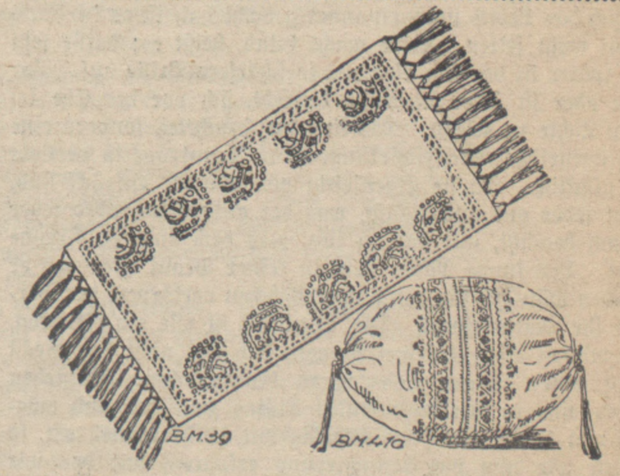
Es sind eigentlich Legenden, die Roswitha von Gandersheim so zustande gebracht hat. Mit großer dichterischer Kunst und echtem dramatischen Gefühl, um die Tugend nur um so heller leuchten zu lassen, bringt sie sie in um so gefährdetere Lagen, aus denen sie jedoch immer siegreich im Kampf mit dem Laster hervorgeht. So wird der „Fall und die Buße Marias, Nichte des Einsiedlers Abraham“, dargestellt, die tatsächlich erst in den **Abgrund**, zutiefst unter den Abschaum der Weiber gestoßen wird, um dann daraus befreit und erlöst zu werden. Belebt ist das alles durch einen tiefen Humor, der die Kunst Roswithas nur um so wärmer, um so menschlicher macht, je näher er sich der Wirklichkeit, dem Allzumenschlichen hält. Man muß sagen, daß ihre Gestaltungskraft sich zuweilen in sehr kräftigen, beinahe schon derben Bildern genugtut.

Roswitha hat außerdem Elegien verfaßt und Geschichte geschrieben, darunter ein Lobgedicht auf Kaiser Otto den Großen, das sie auf Verlangen Ottos II. schrieb. Es ist der „Panegyris in Odonem“, eine Dichtung, die uns eine vorzügliche Kenntnis der ottonischen Familienverhältnisse vermittelt, was freilich nicht verwunderlich ist, da Roswitha diese Nachrichten von der Aebtissin ihres Klosters, einer Nichte des Kaisers, erhalten haben dürfte. In jungen Jahren, nach unermüdlichem Schaffen, ist Roswitha, die Nonne, im Jahre 968 zu Gandersheim gestorben.

Die fleißige Ameise.

Eine faule Grille sang
einen ganzen Sommer lang
und war immer ohne Sorgen
für den lieben andern Morgen.
Weil der Sommer Nahrung hat,
wurde sie auch täglich satt.
Aber als der Winter kam
und der Flur das Leben nahm,
da trieb sie der Hunger hin
zu der Aemse. — „Nachbarin,
ich bin hungrig, gib mir doch
ein klein wenig nur zu leben!
Deine Kammer hat ja noch
großen Vorrat, und ich will
alles gern dir wiedergeben
mit den Zinsen im April.“
„Schwesterchen, wie brachtest du
deine Zeit im Sommer zu?“
„Nachbarin, du weißt's ja wohl!
Ich, die Freundin von Apoll,
sang beständig; hast du mich
nicht vernommen? Und konnt' ich,
Schwesterchen, was Bessers tun?“
„Grillchen, nein! Doch tanz auch nun!“

Joh Wilh. Ludwig Gleim.



B. M. 39. **Decke** aus hellem Leinen oder Wollrips mit Buntstickerei. An den Querrändern eingeknüpfte Fransen. Lyon-Typenmuster auf Tafel 6 für 50 Pfg. erhältlich.

B. M. 41a. **Den kleinen Puff** aus weicher Seide ziert eine buntfarbige Stickereibordüre. Seitlich lange Quasten. Lyon-Typenmuster auf Tafel 6 für 50 Pfg. erhältlich.

Das Straßen- und Nachmittagskleid der Dame im Frühjahr.

Von links nach rechts:

Straßenkleid aus grauweiß genopptem Wollstoff. Pikee-Einsatz, braune Knöpfe, brauner Gürtel. Dazu dreiviertellange Jacke, passende Tasche und Kette aus dem gleichen Material. Brauner Filzhut.

Jackenkleid aus marineblauem Wollstoff, Rock glockig geschnitten, mit eingelegten Falten. Jacke in Smokingform mit Biesengarnitur. Dazu weiße Waschbluse.

Nachmittagskleid mit kurzen Aermeln aus blau getupftem Wollvoile mit blauem Gürtel und Cape mit blauen Blenden. Dazu blaue Handschuhe.

Nachmittagskleid aus schwarzem Krepp Marokain mit Volantgarnituren und kleinem Bolero mit weißem plissierten Georgette.

Nachmittagskleid aus marineblauem Wollstoff mit abnehmbarem Cape und neuartiger Halsgarnitur aus plissiertem Tüll.



„Ach, wie anders war es doch damals ...“

Oft hört man in der Ehe den Stoßseufzer: „Ach, wie anders war es doch in unserer Verlobungszeit!“ Hauptsächlich sind es die Frauen, die unter ihren zerstörten Illusionen leiden. Die Männer fügen sich rascher in die Wirklichkeiten des Lebens, weil sie seelisch robuster sind und ihre Gefühle vom Verstande regieren lassen. Freilich gibt es Ausnahmen, und je mehr weibliche Eigenschaften der Mann hat, je schwerer wird auch er aus „der ersten Zeit der jungen Liebe“ in den grauen Alltag zurückfinden. Typisch in allen Witzblättern wiederkehrend aber ist die junge Frau die Enttäuschte. Vor der Hochzeit sagt sie: „Dort steht der Abendstern!“ Er flüstert feurig: „Es ist der Stern der Liebe!“ Nach der Hochzeit schwärmt sie: „Siehst du dort den Stern der Liebe?“ Und er antwortet brummig: „Quackelei, das ist der Abendstern.“ —

Der Mann ist wohl vor allem dann enttäuscht, wenn der Ausbund der Vollkommenheit, als welcher ihm sein reizendes Bräutchen erschien, sich später als schlechte Hausfrau erweist, die mit dem Wirtschaftsgeld nicht auskommt und das Essen anbrennen läßt.

Jedenfalls, so ideal, wie man während der Verlobungszeit sich das Leben nebeneinander gedacht hat, ist es in Wirklichkeit wohl selten. Liebe macht blind, heißt es; dafür setzt man später in der Ehe eine um so schärfere Brille auf. Vor allem aber ist jeder Liebende bestrebt, sich vor der Ehe im besten Lichte zu zeigen. Das ist keine Heuchelei, sondern eine ganz natürliche Wechselwirkung. Das Brautpaar ist verliebt und glücklich. Da sie gegenseitig voneinander entzückt sind, findet jeder gut und richtig, was der andere tut, aber jeder ist auch bemüht, nur das zu tun, was dem anderen Freude macht. Der junge Mann sieht in seiner Braut das, was er zu sehen wünscht; für das junge Mädchen verkörpert der Verlobte ihr Mannesideal. Die Brautzeit ist wie ein Feiertag. Wir müssen aber einsehen können, daß wir nicht das Recht haben, einen ewigen Feiertag zu beanspruchen. Verstehen wir es, uns in den beginnenden Alltag zu fügen und möglichst viel Gutes aus dem Feiertag mit hinüberzunehmen, so können wir uns die Ernüchterung ersparen, mit der wir seufzen: „Ja, damals — — —!“

War der Bräutigam aufmerksam und höflich zu seiner Braut, so kann er das auch als Ehemann sein. Es sind oft Kleinigkeiten. Seiner Frau in den Mantel helfen, ihr ein Paket abnehmen, ihr beim Aussteigen aus der Bahn die Hand reichen. Als Bräutigam hat er das alles getan, unterläßt er es als Ehemann, so ist rasch die erste Verstimmung da. War die Braut bemüht, hübsch und adrett auszusehen, um ihrem Verlobten zu gefallen, so soll sie nach der Hochzeit nicht denken, daß sie sich die Mühe jetzt sparen kann. Nichts macht den Mann rascher gleichgültig gegen seine Frau, als wenn er merkt, daß sie nur noch anderen gefallen will. Die Verlobungszeit ist die beste Uebung, sich gegenseitig angenehm zu machen, und je mehr man in der Ehe an diesem Bestreben festhält, desto glücklicher wird man miteinander sein.

Fastnachtsleckereien.

Alle größeren Feste des Kirchenjahres haben ihre eigentümlichen, charakteristischen Gerichte und Bäckereien. Die nach den winterlichen Hausschlächtereien im neuen Jahr wohlgefüllten Speisekammern, die Steintöpfe voll Schmalz und Fett verlocken nun direkt zu Schmalzbäckereien verschiedener Art. Auf dieser soliden Grundlage beruht wohl auch die Sitte der Faschingskrapfen oder Kräpfel, denn es gibt wohl kaum eine Gegend, wo nicht diese leckeren Kuchen, gefüllt oder ungefüllt, in der Karnevalszeit gebacken werden. Sie bilden so eigentlich den Schluß der winterlichen Festbäckereien, denn es naht die stille Fastenzeit, wo jede laute Fröhlichkeit schweigt.

Süddeutsche Faschingskrapfen. In 200 Gramm leicht abgerührte, weiche Butter gibt man 4 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eidotter und 2 ganze Eier, 3 Eßlöffel Hefe, ¼ Liter lauwarmen Rahm und ein Pfund gewärmtes Mehl. Nachdem man den Teig gut abgeschlagen und verarbeitet hat, stellt man ihn warm zum Aufgehen. Dann wird er ausgerollt und zu runden Kuchen ausgestochen, die mit Gelee oder Marmelade belegt und mit einem zweiten Kuchen bedeckt werden. Die Ränder der Kuchen bestreicht man mit Eiklar, damit sie fest zusammenhalten. Nachdem die Krapfen noch einmal in gelinder Wärme aufgegangen sind, bäckt man sie in Schmalz oder Schmalzbutter hellbraun und bestreut sie mit Puderzucker.

Hefen-Kipfeln. Man bereitet den Teig aus 210 Gramm Butter, zwei ganzen Eiern und vier Eidotter, ¼ Liter Rahm, zwei Eßlöffel Hefe und 175 Gramm gewärmtem Mehl und etwas Salz. Der Teig wird auf einem Brett dünn ausgerollt, mit einem Backrädchen dreieckige Flecklein abgerädert, auf deren Mitte man einen halben Löffel Himbeeren oder dergl. gibt. Man rollt nun die Flecklein geschickt auf, formt halbrunde Hörnchen und legt sie auf Papier zum Aufgehen. Ehe man sie in Schmalz bäckt, werden sie mit Eiweißschnee bestrichen und mit großgestoßenem Zucker, sogenanntem Hagelzucker, bestreut.

Verzogene Faschingsküchlein. Ein Pfund erwärmtes Mehl wird mit ½ Liter Milch, zwei Eßlöffel zerlassener

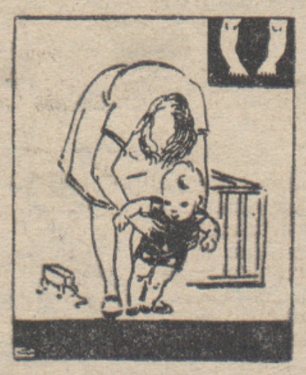
Butter, etwas Salz, 70 Gramm Korinthen und zwei Eßlöffel Hefe sowie zwei Eiern zu einem Teig verarbeitet, den man in guter Wärme aufgehen läßt. Ist dies erfolgt, arbeitet man ihn noch einmal tüchtig durch und läßt ihn ein zweites Mal hochkommen. Nun sticht man mit einem Löffel runde, eigroße Laibchen aus, bestreicht sie mit Butter, läßt sie auf einem bemehlten Tuch noch eine Viertelstunde ruhen und zieht sie dann schön rund auseinander, wobei man die Finger stets in zerlassene Butter taucht. Die Küchlein müssen in der Mitte dünn sein und einen fingerdicken Rand bekommen, damit sie, nachdem sie in Schmalz gebacken sind, wie Schüsselchen aussehen. Sie werden warm dick mit Zucker bestreut.

Fastnachtskräppel. Man rechnet hierzu ein Pfund Mehl, zwei Eier, ¼ Pfund Butter, ⅛ Pfund Zucker, 50 Gramm Hefe und so viel Milch, daß man einen lockeren Teig erhält, der trocken ist und nicht mehr klebt. Nachdem dieser gut aufgegangen ist, wird er ausgerollt und in handlange, zwei Finger breite Stücke gerädert. Man teilt die Stücke in der Mitte noch zweimal durch, jedoch nicht bis zum Ende, und flicht nun die drei Streifen zu einem Zopf. Außerdem kann man aus schmalen Streifen, die man zusammenschlingt, Knoten und Kränze formen. Man läßt sie noch einmal aufgehen und bäckt sie dann wie oben.

Kränze. Ein Pfund erwärmtes Mehl, ⅛ Liter Milch, zwei Eßlöffel Rosenwasser, 70 Gramm Butter, zwei Eßlöffel Zucker, ein ganzes Ei, vier Eidotter, etwas Nelkenpulver, Kardamom, 70 Gramm geriebene Mandeln, eine Zitrone und 30—50 Gramm Hefe. Von dem gut durchgearbeiteten Teig werden kleine Stücke zu länglichen Walzen gerollt, die man zu runden Kränzen schließt und ringsherum mit dem Rädchen einkerbt. Man läßt sie über Nacht in gelinder Wärme hochgehen und bäckt sie in Fett schwimmend hochgelb. Um Rosinenkränze herzustellen, gibt man noch ⅛ Pfund Korinthen in den Teig, sticht große, runde Platten aus, die man mit einem kleineren Glas oder einer Blechbüchse noch einmal aussticht. Die so entstehenden runden Kränze verziert man ebenfalls mit dem Rädchen. Auch Braunschweiger Prilken bereitet man aus einem beliebigen Krapfenteig, nimmt eigroße Teigstückchen, rundet sie und macht mit dem mehlbestäubten Daumen eine Oeffnung hinein, die man dadurch erweitert, daß man den Teig um die Hand schwingt und zwischen den Händen leicht rollt.

Hasenohren. Hierzu wird der Teig, wie zu Blätterteig, kalt angerührt. ½ Pfund Mehl, ½ Pfund kalte, in Stückchen zerpflückte Butter, 70 Gramm Zucker, vier Eßlöffel saure, steife Sahne, drei Eier, ein Eßlöffel Weißwein werden schnell zu einem steifen Teig verarbeitet. Er wird nun auseinandergerollt, mehrere Male übereinandergeschlagen und zum Ruhen einige Stunden kalt hingelegt. Danach werden zwei dünne Platten ausgerollt, auf die eine setzt man in gleichmäßigen Abständen Fruchtmus und deckt die andere Teigplatte darüber. Mit dem Rädchen schneidet man nun dreieckige Stücke in Form von Hasenohren ab, die man mit der Gabel einige Male ansticht und dann in Fett schwimmend bäckt. Noch warm, werden sie mit Zucker und Zimt oder mit Vanillenzucker bestreut.





Das Streichholz als Spielzeug
Gefährlich und teuer
Hat oft schon entfacht
Vernichtendes Feuer.

Die schwachen Beinchen
Laß lieber noch ruhn.
Das Kind wird das Seine
Von selber schon tun.

Gesundheitsdienst des Hauptverbandes deutscher Krankenkassen Berlin-Charlottenburg.

Originalzeichnungen von A. Wellmann.

Kochvorschriften für Kalte Platten.

Kalte Platten sind immer beliebt, ob nun zum Sonntagabend die guten Bekannten und ständigen Freunde des Hauses erwartet werden oder für der reichen Gäste Zahl einer Festveranstaltung das lockend aufgebaute Büfett beschickt werden soll.

Kalbfleisch in Gelee. 1½ Pfund schieres Kalbfleisch wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit kochendem Wasser aufgesetzt, gesalzen und abgeschäumt, 1 Zwiebel, Gewürz, 1 Petersilienwurzel und ¼ Liter Essig werden hinzugefügt. Das Fleisch wird in der Brühe recht weich gekocht, herausgenommen und in eine tiefe Schüssel gelegt. Die Brühe muß auf 1 Liter einkochen, sie wird durch ein Sieb gegeben, 14—16 Blatt aufgelöste Gelatine werden hinzugefügt und die Brühe über das Fleisch gegossen. Sobald die Speise erstarrt, stürzt man die Form und garniert das Gelee mit harten Eiern und Gurkenscheiben. Man gibt Remouladensoße dazu.

Riesenroulade mit Wurst. 1 große Scheibe Rinderroulade, 1½—2 Pfund, wird geklopft, gesalzen, gepfeffert, die Innenseite wird mit Mostrich bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut. Dann wird eine Dampfwurst, die beinahe die Länge der Roulade hat, in das Fleisch fest eingerollt. Die Roulade wird fest mit Bindfaden umwickelt, in einem Topf mit siedendem Fett von allen Seiten braun angebraten, dann wird etwas Wasser nachgegossen und das Fleisch langsam gar gekocht. Wenn es ganz kalt ist, wird es mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten.

Rinderfilet in Aspik. Das Filet wird gebraten, in dicke Scheiben geschnitten und in Wasser mit etwas Salz, Zwiebel, einigen Gewürzkörnern und etwas Suppenkraut 10 bis 15 Minuten gekocht. Dann gibt man es durch ein Sieb und schmeckt die Brühe mit Essig und Rotwein ab. Die notwendige Gelatine wird hinzugefügt. Auf 1 Liter Flüssigkeit rechnet man 14—16 Blatt Gelatine. Die Form wird recht kalt gestellt, mit feinem Oel gefettet und mit Zitronen- und Gemüsescheiben ausgelegt. Etwas Aspik wird hineingegossen, und nachdem es fest geworden ist, werden die Filetscheiben hineingelegt und mit Aspik übergossen. Die Speise wird nun recht kalt gestellt und vor dem Anrichten gestürzt. Die Platte wird mit Salatblättern oder Petersilie verziert.

Karpfen oder Hecht in Aspik. Die Fische werden gesäubert, in zierliche Stücke zerteilt und mit heißem Essig übergossen. Dann legt man sie in einen Topf mit siedendem Wasser, fügt auch die Fischmilch und Leber sowie Salz, Pfeffer, Zwiebel und eine in Scheiben geschnittene Mohrrübe hinzu und läßt sie 20—25 Minuten langsam kochen. Die Fischstücke hebt man dann vorsichtig heraus, gießt die Fischbrühe durch ein feines Sieb, fügt nach Geschmack einen Schuß Weißwein hinzu sowie die notwendige, zuvor aufgelöste Gelatine. Vorher hat man eine geeignete Form sehr kalt gestellt und mit feinem Oel gefettet. Dann gießt man eine dünne Schicht Aspik hinein, legt in geschmackvoller Anordnung zerteilte harte Eier, Zitronen- und Mohrrübenscheiben und Kapern darauf, dann folgt wieder eine dünne Schicht Aspik, in die man die Fischstücke legt, und darüber wird wieder Aspik gegossen. Das Aspik muß sehr kalt gestellt werden, es erstarrt erst nach mehreren Stunden. Die Form wird dann gestürzt. Aspik löst sich leichter, wenn man die Form einen Augenblick in heißes Wasser hält

---

Der Gummischwamm als Seifenhalter bewährt sich auf dem Waschtisch als ein gutes Seifensparmittel, wenn man die gebrauchte Seife stets auf diesen Schwamm zurücklegt. Die Seife löst sich dann nicht auf, das restliche Seifenwasser zieht in den Gummischwamm. Diesen kann man dann gleich zur Reinigung der Waschschüssel benutzen. Nach dem Gebrauch wird der Gummischwamm mit klarem Wasser ausgedrückt und die Seife ihm wieder zur Aufbewahrung anvertraut. Sie liegt dort stets trocken.

Altbackenes Brot aufzufrischen. Meist macht man es so, daß das alte Brot in Scheiben geschnitten und geröstet wird. Auf diese Weise können auch größere Stücke oder gar das ganze Brot aufgefrischt werden. Das alte Brot gibt man in eine Blechbüchse oder einen irdenen Topf und stellt diesen in kochendes Wasser. Es nimmt dadurch die Eigenschaften des neugebackenen Brotes wieder an.

Eine Matte vor jede Türschwelle! Gerade diese Stellen eines gestrichenen Fußbodens werden immer am ersten abgetreten sein; einfache Matten, am besten aus feinem Binsengeflecht, oder kleine viereckige Teppiche, beugen diesem unschönen Aussehen vor.

Freund der Kinderwelt.

Wir spielen „Gerichtshof".

Wenn jemand etwas verbrochen hat, dann — das wißt ihr alle — kommt er ins Gefängnis, und es gibt einen langen Prozeß. Der Angeklagte wird vor den Richter geführt, aber er darf sich einen Rechtsgelehrten mitnehmen, der ihn verteidigt und für ihn spricht. Diesen Mann nennt man Advokat. Heute sollt ihr nun ein lustiges Gesellschaftsspiel kennenlernen, das „Advokatenspiel".

Die Mitspielenden setzen sich im Kreise, einer nur hat keinen Platz und steht in der Mitte. Das ist der Richter. Er wendet sich nun mit einer Frage an irgendeinen der Mitspielenden. Er sagt z. B.: „Angeklagter Fritz, wo warst du gestern nachmittag?" Oder „Angeklagter Hans, wie alt bist du?" Oder irgend so etwas. Nun dürfen aber nicht der Fritz und Hans antworten, sondern das müssen jedesmal ihre rechten Nachbarn tun, denn das sind ihre Advokaten. Wenn ein Angeklagter selber Antwort gibt, muß er dem Richter seinen Platz geben und selbst in die Mitte, um nun seinerseits weiterzufragen. Je rascher Frage auf Frage folgt, um so leichter vergißt der Advokat (also jedesmal der rechte Nachbar) an Stelle des Angeklagten zu sprechen.

Es gibt auch noch ein anderes ähnliches Spiel, das freilich etwas schwieriger ist, es heißt „Gerichtshofspiel". Dazu müßt ihr euch um einen Tisch setzen, aus einem Spiel Karten nur eine Farbe heraussuchen, etwa die Herzen, sie mischen und unter die Mitspielenden so verteilen, daß jeder eine Karte bekommt. Wer das As hat, ist Richter, wer den König bekommt, ist bestohlen worden, der Bube bedeutet den Polizisten, die Sieben den Dieb, die übrigen Mitspieler sind das Publikum. Wenn die Karten verteilt worden sind, guckt sich jeder an, was er bekommen hat, ohne daß der Nachbar es sieht, und legt dann die Karte verdeckt auf den Tisch; nur der Richter, der Bestohlene und der Polizist zeigen ihre Karten. Nun sagt der Bestohlene zum Richter: „Bei mir ist heute nacht eingebrochen worden." Der Richter fragt dann: „Weißt du denn, wer der Dieb war?" Darauf antwortet der Bestohlene: „Nein, aber wenn du mir einen tüchtigen Polizisten mitgibst, werde ich den Dieb schon finden." Der Richter sagt nun zu dem, der den Buben hat, er solle helfen, den Dieb zu suchen, aber ja nicht den verkehrten bringen, sonst müßten er und der Bestohlene die Strafe zahlen. Nun fangen die beiden an, die übrigen Mitspieler auszufragen, um an ihren Gesichtern zu erkennen, wer wohl die Sieben hat, also der Dieb ist. Glauben sie ihn erkannt zu haben, dann fordern sie ihn auf, mit zum Richter zu kommen, d. h. er muß seine Karte aufdecken. Aber der Polizist darf nicht vergessen, bei der Aufforderung auf den Tisch zu klopfen, sonst muß er ein Pfand zahlen. Hat der Betreffende die Sieben nicht, ist er also nicht der Dieb, dann zahlt der Bestohlene das Pfand, hat er aber die Sieben, dann muß er ein Pfand zahlen. Darauf werden die Karten wieder gemischt und verteilt, und das Spiel beginnt von neuem.

Kindersorge.

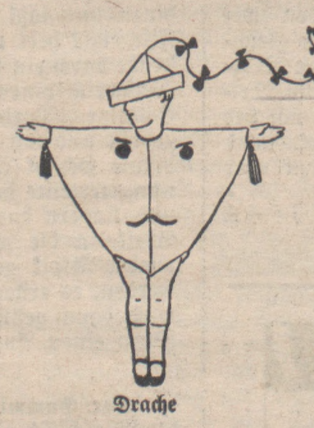
oder:

Wie gehe ich zum Maskenball?




Solda

Mexikaner



Drache



Chinese



Puppe



Japanerin

Fragt doch mal die Eltern, ob ihr nicht auf den Kinderball dürft. Die Mütter werden dann schon zusammen besprechen, bei wem der lustige Kinderball stattfinden soll. Natürlich muß es ein Maskenball sein, denn wenn man die guten Kleider anziehen soll, macht es überhaupt keinen Spaß. Also braucht ihr ein Kostüm. Mutti wird schon helfen. Namentlich den Jungen, die doch nicht schneidern können. Aber ein tüchtiges kleines Mädel muß mindestens die Hälfte vom Kostüm selbst herstellen können und noch mithelfen bei dem vom Bruder. Der „Drache" z. B. ist ein sehr einfaches und doch originelles Kostüm; das kann man beinahe ohne Mutti fertig bekommen. Die Hüte schneidet man aus Pappe zurecht. Natürlich muß das Kostüm nicht genau so aussehen wie hier auf den Bildern. Vielleicht erfindet ihr mit Muttis Hilfe überhaupt ein neues Kostüm.



Harold



Russin